

28 novembre 2019 - [Ferrara](#)

Guida Michelin: i migliori ristoranti a Ferrara e dintorni



6 locali in cui vivere un'ottima esperienza culinaria

Il piacere del gusto, di sedersi a tavola in un ambiente raffinato ed accogliente per assaporare le delizie e gli odori delle creazioni provenienti dalla cucina.

Per destreggiarsi fra gli innumerevoli ristoranti che possono offrire la migliore delle esperienze di questo tipo, un manuale, da anni, costituisce la bussola per gli amanti del buongusto: la Guida Michelin.

Ecco allora che per gli amanti del buon cibo abbiamo stilato una lista dei ristoranti ferraresi selezionati dalla Guida Michelin 2019.

Categoria “Il piatto”

Come si legge sulla Guida, la classificazione “Il piatto”, indica una cucina di qualità.

- **Cucina Bacilieri** (Ferrara): "*Pochi tavoli per questo ottimo ristorante del centro, il cui nome è mutato dal cognome dello chef-patron. Nato nel 2016 sulle ceneri di un noto locale propone i piatti moderni, a volte addirittura creativi, mostrando evidenti legami con la tradizione, come quando, ad esempio, utilizza l'anguilla o cita il pasticcio ferrarese*".
- **Quel Fantastico Giovedì** (Ferrara): "*Un libro di Steinbeck - scelto casualmente fra tanti - battezzò il ristorante, ma da allora poco fu lasciato al caso: sale moderni ed eleganti, qui troverete i classici ferraresi, sebbene la nomea della cucina sia prevalentemente legata all'ottimo pesce*".
- **Da Noemi** (Ferrara): "*Fu la madre dell'attuale titolare ad aprire, dandole il proprio nome, questa frequentata trattoria in un vicolo medievale del caratteristico centro storico. La tradizione ferrarese viene riproposta con i suoi grandi piatti storici, in primis la salama da sugo e il pasticcio di maccheroni. Un vero must per conoscere sapori già in auge ai tempi della famiglia d'Este*".
- **L'Antico Giardino** (Ravalle): "*Una cucina ricca di spunti fantasiosi, che mostra una predilezione per i sapori della terra, cerna, funghi e tartufi particolarmente. Moderna anche l'atmosfera all'interno della villetta, nel centro della località*".

•

Categoria “Bib Gourmand”

I ristoranti classificati “Bib Gourmand” spiccano per il migliore rapporto qualità-prezzo.

- **Ca' d'Frara** (Ferrara): *"Tappa irrinunciabile per chi vuole conoscere la grande cucina locale, il cuoco-patron rende uno straordinario omaggio ai cappelletti in brodo, ragù antico, salama da sugo, pasticcio alla ferrarese, sebbene non manchino anche molti piatti a base di pesce"*.
- **Trattoria Lanzagallo** (Gaibana): *"Non fatevi ingannare dall'ambiente semplice e privo di fronzoli, la Trattoria Lanzagallo è uno dei punti di riferimento in provincia per la qualità del pesce in preparazioni schiette e gustose, suggerite a voce. Qualche consiglio? L'antipasto con pesci e crostacei di giornata al vapore, il rombo in crosta di patate!"*.

Tag: [Guida Michelinristoranticucina](#)

Ti potrebbe interessare anche

[La cucina dei nostri vecchi](#)

Ha per titolo “La cucina dei nostri vecchi. Come viveva la povera gente” il libro di Floriana Guidetti (Edizioni Cartografica, 2010) che venerdì 11 giugno alle 17 sarà presentato nella sala Agnelli della biblioteca Ariosteia

[Una cucina aperta al sociale](#)

Coniugare il piacere della buona cucina all’attenzione per il sociale. Questo l’ambizioso progetto che la neonata associazione “Tutto il Mediterraneo a tavola” presenterà lunedì 19 marzo

[Il couscous "re" del piatto per un weekend](#)

Da venerdì a domenica a Ferrara il couscous diventa "re" della piazza e del piatto

Collegamento sorgente: <http://www.ferrara24ore.it/news/ferrara/0017136-guida-michelin-migliori-ristoranti-ferrara-e-dintorni>